



Gestão de Bares e Restaurantes

PROFA. LÉLIAN SILVEIRA

2021



Encontros Gestão de Bares e Restaurantes

Forma de Interação:
Plataforma Teams

Dia e horário:
Segundas-feiras
21:00 às 22:00h.

Horários de atendimento:
2ºf, 3ºf e 4ºf
13:00 às 18:30 h – Teams

E-mail:
lelian.silveira@hotmail.com

Programa



PARTE 1 – O setor de alimentação fora de casa

- ❖ Dados e números sobre o setor
- ❖ Oportunidades de mercado (tendências e inovações)
- ❖ Planejamento
- ❖ Recursos Humanos ou Brigada de trabalho

PARTE 2 – Principais passos para abrir um restaurante

- ❖ Produto
- ❖ Exigências legais
- ❖ Ambiente
- ❖ Tipos de Serviços

PARTE 3- Cardápio, Menu e Carta de Vinhos

- ❖ Definições, diferenças, planejamento e elaboração

PARTE 4- *Mise-en-place*

- ❖ Tipos de Mise-en-place
- ❖ Montagem
- ❖ Utensílios e equipamentos

PARTE 5- Planejamento e Gestão

- ❖ Fornecedores
- ❖ Controle de compra e venda
- ❖ Curva ABS X ABC
- ❖ Controle de estoque
- ❖ Ficha técnica de custo e produção
- ❖ Formação de preço de venda
- ❖ Cozinha

PARTE 6-

Serviço de bar e bebidas

- ❖ Equipe
- ❖ Equipamentos e utensílios
- ❖ Vinhos
- ❖ Coquetéis

Referências

- **BÁSICA**

- CARNEIRO, Henrique. **Comida e sociedade**: uma história da alimentação. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003.
- CASTELLI, Geraldo. **Administração Hoteleira**. Caxias do Sul: EDUCS, 2001.
- DAVIES, Carlos Alberto. **Alimentos e Bebidas**. Caxias do Sul: EDUCS, 2007.

- **COMPLEMENTAR**

- CASCUDO, Luis da C. **História da Alimentação no Brasil**. São Paulo: Global, 2004.
- FONSECA, Marcelo Traldi. **Tecnologias gerenciais de restaurantes** / 5ªed. São Paulo: Ed. SENAC São Paulo, 2009.
- TEICHMANN, Ione Mendes. **Tecnologia culinária** Caxias do Sul: EDUCS, 2009.
- ZANELLA, Luiz Carlos. **Auditoria interna**: rotinas e processos práticos para hotéis, restaurantes e empresas em geral Caxias do Sul, RS: EDUCS, 2002.
- TORRE, Francisco de La. **Administração hoteleira**: parte II- Alimentos e Bebidas. São Paulo: Roca, 2002.

Atividades Avaliativas

- **2 atividades, 10 pontos cada = 20 pontos**

❖ **Semanas 5 e 6** (23/08 e 30/08)

- atividade avaliativa - 10 pontos

❖ **Semanas 7, 8, 9 e 10** (06/09, 13/09, 20/09, 27/09)

- atividade avaliativa - 10 pontos

Programação Semanal

- ❖ **Semana 1** (26/08) - apresentação
- ❖ **Semanas 2, 3 e 4** (02/08,09/08,16/08) - O setor de alimentação fora de casa e brigada de trabalho
- ❖ **Semanas 5 e 6** (23/08 e 30/08) - Principais passos para abrir um restaurante, exigências legais e tipos de serviços
-atividade avaliativa - 10 pontos
- ❖ **Semanas 7, 8, 9 e 10** (06/09*,13/09, 20/09, 27/09) - Cardápio, Menu, Carta de Vinhos, Mise en place e Planejamento e Gestão
- atividade avaliativa - 10 pontos
- ❖ **Semanas 11, 12, 13 e 14** (4/10,11/10*, 18/10**, 25/10) - Serviço de bar e bebidas

* **06/09 e 11/10** - atividades assíncronas

* * **18 a 22/10** - SEPEX

Material de Estudo

- **Os materiais de estudo** (slides, reportagens, vídeos, etc.) e as **atividades avaliativas** estarão sempre disponíveis **no canal (Semana) correspondente**.

Ex: Semanas 2, 3 e 4 (02/08,09/08,16/08)

Em arquivos: Material parte 1 - Restaurantes

Trabalhos: atividade avaliativa Semanas 2, 3 e 4

Envio das atividades

As atividades devem ser enviadas **dentro do prazo de entrega** previamente estipulado (Semanas) e **sempre** via **Plataforma Teams** (ir em atividade – responder).

Não serão aceitas atividades por e-mail.

